

Welkom bij Van der Valk Hotel Arnhem

Seizoensgebonden keuken

Onze menukaart is zorgvuldig samengesteld op basis van verse en seizoensgebonden ingrediënten, onder leiding van chef-kok Roy Volkers.

3-gangenmenu

Naast de à la carte gerechten bieden we ook de mogelijkheid om een smakelijk 3-gangenmenu samen te stellen voor slechts

€ 39,50 per persoon. De gerechten waaruit u kunt kiezen, zijn gemarkeerd met ons herkenbare  -logo.

Hotelgasten met een diner voucher voor een 3-gangenmenu kunnen een keuze maken uit deze gerechten.

Allergieën of dieetwensen?

In onze keuken wordt gewerkt met de 14 meest voorkomende allergenen.

gluten | ei | vis | pinda | noten | soja | lactose | schaaldieren | weekdieren | selderij | mosterd | sesamzaad | sulfiet | lupine

Heeft u een voedselallergie? Meld het ons, zodat wij u kunnen helpen met het maken van de juiste keuze.

Heeft u vragen of opmerkingen, dan horen wij het graag. Ons team staat voor u klaar.

Namens het hele team,

Eet Smakelijk



WIJNKAART

Deze wijnkaart is met zorg samengesteld door onze sommelier Mark Bergevoet en bevat zowel klassieke als moderne wijnen.

Onze sommelier heeft buiten de wijnkaart ook nog speciale wijnen, die perfect passen bij de gerechten van vandaag en uw persoonlijke voorkeuren. Aarzel niet om ernaar te vragen; hij deelt graag zijn aanbevelingen!

Champagne

Pommery "Brut Silver" | Frankrijk

Elegante geuren van peer, citrus en toast. Een aangename frisheid en een delicate bubbel met wat romigheid in de finale.

0,75 | 70,00

1,5 L | 125,00

Pommery "Brut Rosé Royal" | Frankrijk

Een heerlijk zachte champagne gemaakt van Pinot Noir. Verkwikkend als aperitief maar ook een goede begeleider van lichte visgerechten.

0,75 L | 72,50

WIJN VAN HET MOMENT

Elke seizoen presenteren we een zorgvuldig gekozen witte of rode wijn die perfect past bij het seizoen en onze menukaart. Vraag ernaar bij onze medewerkers of bekijk de seizoenswijn bij de entree.



4,75 | 23,50

HUISWIJN M-SELECTION

M-Selection | Wit | Sauvignon Blanc

Elegante, florale aroma's met citrusfruit. Zeer levendige, maar zachte smaak.

4,75 | 23,50

M-Selection | Wit | Chardonnay

Aroma's van boomgaardfruit, vooral peer en abrikoos. Hinten van tropisch fruit en bloemen.

4,75 | 23,50

M-Selection | Wit | Pinot Grigio

Mild, rond en kruidig met hinten van meloen en amandel. Heeft een klein zoetje.

4,75 | 23,50

M-Selection | Wit | Blanc Moelleux (zoet)

Lekker rijp geel fruit in de neus. De smaak is knisperend fris en heerlijk zoet.

4,75 | 23,50

M-Selection | Rosé

Rijke aroma's van rood bessenfruit en perensnoepjes.

4,75 | 23,50

M-Selection | Rood | Merlot

Aantrekkelijke aroma's van bramen en hinten van drop. Een smakelijk palet van rijp fruit en zachte afdronk.

4,75 | 23,50

M-Selection | Rood | Cabernet Sauvignon

Aroma's van zwarte en rode bessen. De smaak is rijk en krachtig.

6,00 | 27,50

M-Selection | Mousseurand | Cuvée Prestige

Fris, delicaat, droog, levendige bubbels, appel en citrus.

ROSÉ

8,00 | 40,00

Toos | Côtes de Provence | Frankrijk

Gemaakt door de kleinkinderen van tante Toos. Heerlijk zacht met een frisse, levendige afdronk die doet denken aan bosaardbeitjes.

7,00 | 35,00

Chateau Favori | Côtes de Provence | Frankrijk



Onze nieuwste ontdekking! Zuiver, zacht en vernieuwend mag je deze rosé zeker noemen, gemaakt op biologische wijze.



WIT

27.50 **Grüner Veltliner | Sepp Moser | Oostenrijk**
 Biodynamisch, met een heldere, pure
 smaak, gemaakt van de meest aangeplante
 druif van Oostenrijk. 

32.50 **Weissburgunder | Stefan Winter |
 Rheinhessen**
 Een frisse, sappige droge witte wijn uit
 Duitsland, licht mineralig met een ronde
 afdronk. 

34.50 **Verdejo | Castelo de Medina | Rueda |
 Spanje**
 Herkenbare Verdejo met een frisse geur en
 fruitige smaak, wat doet denken aan verse
 ananas en passievrucht. Het rijpe zuurtje in
 de afdronk maakt hem levendig en
 dorstlessend.

34.50 **Custoza | Monte del Frà | Veneto | Italië**
 Geurige, sappige droge witte wijn, heerlijk
 bij gevogelte en pastagerechten.
 Druivensoort: Garganega, Trebbiano
 Toscano en Cortese

35.00 **Chardonnay DMZ | Stellenbosch | Zuid-
 Afrika**
 De druiventeler van 'De Morgenzon' is ervan
 overtuigd dat het laten klinken van
 Barokmuziek de druivenstokken stimuleert,
 wat resulteert in de allerbeste druiven. 

36.50 **Hāhā Sauvignon Blanc | Marlborough |
 Nieuw-Zeeland**
 "Hāhā" betekent "smakelijk en weelderig" in
 de Maori-taal. De smaak is fris en fruitig, met
 tonen van kruisbes, mango, limoen en
 passievrucht.

62.50 **Duckhorn Chardonnay | Napa Valley |
 Verenigde staten**
 Door dat deze wijn in eikenhout vergist is,
 herken je niet alleen een duidelijke
 houttoets maar ook een goede kruidige
 afdronk. Ook zijn termen als dik en
 weelderig op z'n plaats bij deze wijn.



ROOD

28.50 **Negroamaro Privata | Cantine Due Palme |
 Apulië | Italië**
 Zachte, volle wijn uit Zuid-Italië met tonen
 van rood fruit en eikenhout. Perfect bij
 milde vleesgerechten.

37.50 **Pinotage | Barista | Franschhoek | Zuid
 Afrika**
 Typische Zuid Afrikaanse druif. Kruidige wijn
 met accenten van zwarte peper, rijpe
 pruimen met een lange en krachtige
 afdronk

34.50 **Montepulciano d'Abruzzo | Giuliano |
 Collefrisio | Abruzzo | Italië** 
 Typische Italiaanse, zachte maar krachtige
 en volle rode wijn. Tonen van rijpe kers en
 rijpe bramen met een stevige afdronk door
 6 maanden lagering op nieuw eikenhout.
Ook als magnum verkrijgbaar 1,5 L | 75,00

72.50 **Fratelli Seghesio | Barolo 2019 | Piëmonte |
 Italië**
 Volgens velen is Barolo één van de beste
 wijnen van Italië. Naast verleidelijk zwart
 fruit met uiteraard een stevige bite is deze
 al op dronk. Een goede combinatie met alle
 gerechten van ons Arnhems Angus.
 Druivensoort: Nebbiolo

77.50 **Chateau Musar 2018 | Bekaa Valley |
 Libanon**
 Een krachtige wijn met een unieke smaak,
 na zes jaar kelder rijping vrijgegeven.
 Perfect bij stevig vlees of wild.
 Druivensoort: Cabernet Sauvignon, Cinsault
 en Carignan

110 **Pinot Noir 2022 | Kosta Browne | Russian
 River Valley | Verenigde Staten**
 Deze prijswinnende Californische Pinot Noir
 blinkt uit in subtiliteit. Kruidige houttonen,
 afgewisseld met verleidelijk bosfruit en een
 hint van salmiak.



LUNCHGERECHTEN

Van 11:00 tot 17:00 uur.

- 13,50 **12-uurtje** | tomatensoep | kroket | mini broodje Eggs Benedict zalm
- 14,50 **Rundercarpaccio** | Italiaanse bol | pesto Parmezaan | rucola | pijnboompitten
- 14,50 **Pasteitje wildragout**
- 14,50 **Flatbread** | Halloumi | baba ganoush | paprika ✓
- 12,50 **Brie** | uit de oven | brood | salade ✓

v.a. 10,50 **Uitsmijter of omelet** | keuze uit ham, kaas, bacon, rosbief en / of zalm

Keuze uit wit of bruin brood

- 12,50 **Kroketten op brood** | twee rundvleeskroketten | mosterd

Keuze uit wit of bruin brood

Ook vegetarisch mogelijk ✓

Ook glutenvrij mogelijk 🌿

- 14,50 **BLT Sandwich** | bacon | sla | tomaat | truffelmayonaise

- 17,50 **Bento Box** | zalm sashimi | sushi | dim sum | Oosterse salade

- 18,50 **Smashburger** |  cheddar | brioche brood | jalapeno | bacon | little gem | ui | barbecue saus | frites

- 17,50 **Vegetarische Plant-Based Burger** | Beyond Meat | brioche brood | cheddar | little gem | jalapeno | ui | barbecue saus | frites ✓

TOSTI'S

- 8,50 **Classic** | ham | kaas
- 9,50 **Spanish** | chorizo | kaas | tomaat | ui | aioli
- 9,50 **Sunrise** | cheddar | bacon | zongedroogde tomaatjes
- 9,50 **Tuna Melt** | tonijn | ui | kaas | pesto
- 9,50 **Vega** | geitenkaas | walnoot | honing ✓

MAALTIJDSALADES

- 15,50 **Caesar salade** | Romaine sla | bacon Parmezaan | krokante kip | dressing
- 16,50 **Ocean salade** | garnalen | gerookte zalm | limoen | radijs
- 15,50 **Geitenkaas salade** | honing | noten ✓
- 17,50 **Poké bowl** | rijst | avocado | mango | komkommer | gember | wakame | sojabonen | keuze uit krokante kip of zalm



KIDS LUNCH

- 5,50 **Kids tosti** | ham en /of kaas
- 5,50 **Kids tomatensoepje**
- 5,50 **Kroketje** | 1 kroket | wit of bruin brood



Naast de à la carte gerechten bieden we ook de mogelijkheid om een smakelijk **3-gangenmenu seizoensmenu** samen te stellen voor slechts **€ 39,50** per persoon.

De gerechten waaruit u kunt kiezen, zijn gemarkeerd met ons herkenbare Toekan logo.

Hotelgasten met een **diner voucher** voor een 3-gangenmenu seizoensmenu kunnen een keuze maken uit deze gerechten.

VOORGERECHTEN

Diner dagelijks van 12:00 uur tot 22:00 uur

- | | | | |
|---|--|---|--|
|  8,00 | Toscaanse tomatensoep crème fraîche gehaktballetjes |  14,50 | Gamba piri piri pittig aioli |
|  8,00 | Soep van het seizoen
onze bedieningsmedewerkers informeren u graag! |  15,50 | Zalm miso wakame sojaboon yoghurt |
| 6,50 | Versgebakken brood met boter en dip  | 17,50 | Bento Box zalm sashimi sushi dim sum Oosterse salade |
|  14,50 | Ree paté brioche vijg hazelnoot |  13,50 | Tarte tatin sjalotjes aceto balsamico blauwaderkaas walnoot  |
|  14,50 | Rundercarpaccio pesto Parmezaan rucola pijnboompitten |  12,50 | Bruschetta paddenstoelen truffelcrème ricotta  |
| 16,50 | Steak tartaar Parmezaan truffelmayonaise eigeel crème | | |

Wijnkaart

Naast ons uitgebreide assortiment Van der Valk-huiswijnen heeft onze ervaren sommelier, Mark Bergevoet, een gevarieerde wijnkaart samengesteld met wijnen van over de hele wereld. Voorin de kaart vindt u een overzicht van ons aanbod, met zowel klassiekers uit traditionele wijnlanden als verrassende ontdekkingen.

Heeft u advies nodig of bent u benieuwd naar de wijn van het moment? Onze bedieningsmedewerkers helpen u graag!





HOOFGERECHTEN

Diner dagelijks van 12:00 uur tot 22:00 uur

VLEESGERECHTEN

-  21,50 **Onze klassieke schnitzel** | citroen
Saus naar keuze
-  22,50 **Schnitzel Forestière** | champignons | bacon | ui
- 34,50 **Ossenhaas** | geroosterde seizoensgroenten | bearnaise
-  26,50 **Hertenbiefstuk** | sukade | paddenstoelen | spruitjes | amandel
 *Wijnsuggestie: Montepulciano d'Abruzzo | Giuliano | 7,00 per glas | 34,50 per fles*
-  26,50 **Eendenborst** | paksoi | Japanse dressing
-  26,50 **Wildzwijn** | rode kool | mousseline | balsamico saus
- 36,50 **Entrecote** | 300 gr. |  chimichurri | geroosterde ui
- 75,00 **Ribeye (2 personen)** | 500 gr. |  geroosterde seizoensgroenten | salade | bearnaisesaus en rode wijnsaus
 *Wijnsuggestie: Pinotage | Barista | Franschoek | 7,50 per glas | 37,50 per fles*

VISGERECHTEN

-  27,50 **Zeeduivel** | mousseline | spinazie | pancetta | beurre blanc
 *Wijnsuggestie: Mourgues du Gres Blanc | Frankrijk | 7,00 per glas*
- 42,00 **Zeetong** | citroen
-  28,50 **Gebakken zalm** | courgette | kruidenkorst
 *Wijnsuggestie: Toos Rosé | Provence | Frankrijk | 8,00 per glas*
-  27,50 **Snoekbaars** | venkel | paling saus

VEGETARISCHE GERECHTEN

- 23,50 **Ravioli** | limoen 
-  23,50 **Indiase curry** | kikkererwten | basmati | papadum | vegan 
-  23,50 **Risotto** | paddenstoelen | Parmezaan | kruidenolie 

VOOR DE KLEINE TREK

- 20,50 **Lady steak** | rump steak | 125 gram |  geroosterde seizoensgroenten | bearnaisesaus
- 17,50 **Kleine kipschnitzel** | citroen
Saus naar keuze
- 20,50 **Gebakken zalm** | courgette | kruidenkorst

SAUZEN

champignon roomsaus | rode wijnsaus | pepersaus | bearnaisesaus

BIJGERECHTEN

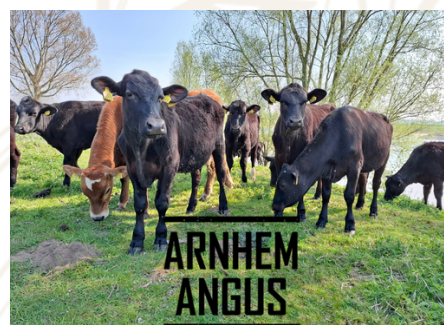
Bij uw hoofdgerecht serveren wij frites op tafel, extra frites bijbestellen mag altijd. Het is ook mogelijk om onderstaande extra bijgerechten te bestellen.

- 4,50 **Gebakken Roseval aardappelen**
- 4,50 **Spicy wedges** | aioli
- 4,50 **Salade** | little gem sla | croutons | ei | cherrytomaat | dressing
- 4,50 **Groenten** | verse seizoensgroenten

Arnhem Angus

Bij Van der Valk Hotel Arnhem werken we samen met Arnhem Angus.

Arnhem Angus staat voor eerlijk, lokaal en duurzaam rundvlees. Het vlees komt van runderen die opgroeien op boerderij De Koningspleij in Arnhem. Van koe tot op het bord, alles gebeurt lokaal en met zorg voor dier en natuur.





DESSERTS

-  8,50 **Dame Blanche** | vanille ijs | chocolade brownie | warme chocoladesaus | slagroom
-  9,00 **Citroencake** | witte chocolade | mango | hangop
-  9,00 **Appel en kers** | appelsorbet
-  9,00 **Tarte tatin van appel** | gezouten karamel ijs
- 12,00 **Kaasplankje** | vier soorten Hollandse kazen | kletzenbrood | vijgenchutney

- v.a. 3,00 **Koffie of thee met lekkernij naar keuze**
- 1,50 Macaron
- 1,50 Chocoladerots
- 1,50 Chocoladetruffel

BORRELHAPPEN

- 6,50 **Versgebakken brood** | met boter en dip ✓
- 8,50 **Bitterballen** | mosterd | 8 stuks
- 8,50 **KaasTengels** | chilisaus | 8 stuks ✓
- 8,50 **Garnalen torpedo's** | chilisaus | 8 stuks
- 8,50 **Vegetarische loempia's** | chilisaus | 8 stuks ✓
- 10,50 **Haute friture** | 12 stuks gemengd bittergarnituur
- 18,50 **Borrelplank** | diverse soorten worst | gedroogde ham | kazen | olijven | brood

Heeft u allergieën? Onze bedieningsmedewerkers informeren u graag over de allergenen!

De Hoge Veluwe

Van der Valk Hotel Arnhem is gelegen aan de rand van het Nationaal Park de Hoge Veluwe. In het park bevindt zich tevens het Kröller-Müller Museum met moderne kunst en is er een beeldentuin. Door de ligging van het hotel is het de perfecte uitvalsbasis voor fietsers en wandelaars. Een bezoek aan Burgers' Zoo en het Nederlands Openluchtmuseum zijn ook zeker aan te raden. Voor de shoppers is de binnenstad van Arnhem een aanrader en ligt op slechts tien minuten rijden van het hotel.





Eet smakelijk



Hotelarnhem | HotelArnhem | hotelarnhem | Van der valk Hotel Arnhem